

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bakso merupakan salah satu produk pangan dari Indonesia yang mudah ditemui disekitar pulau Jawa salah satunya di kota Malang. Bakso Malang cukup dikenal oleh masyarakat luas, bahkan menjadi salah satu makanan khas daerah Malang. Menurut Dyah dkk (2007) bakso adalah makanan yang berbentuk bulat diperoleh dari campuran daging ternak dan pati atau sereal atau tanpa penambahan bahan makanan lain serta bahan tambahan makanan yang diijinkan. Umumnya daging ternak yang digunakan adalah daging sapi, dengan seiringnya perkembangan teknologi daging unggas dan daging ikan dapat digunakan sebagai bahan pengganti daging sapi pada bakso. Bakso memiliki cita rasa yang lezat, gurih, dan memiliki tekstur yang kenyal. Pengolahan bakso umumnya berkuah, namun saat ini bakso dapat diolah menjadi bakso goreng, bakso bakar, bakso panggang, dan lainnya. Pengolahan bakso goreng yaitu digoreng dengan metode *deep fat frying* dengan hasil yang kering diluar dan kenyal didalam.

Pembuatan bakso umumnya ditambahkan bahan pengisi seperti tepung sebagai pengikat air pada adonan. Tepung yang umum digunakan dalam pembuatan bakso adalah tepung tapioka. Tepung tapioka memiliki kandungan karbohidrat (pati) yang tinggi. Selain tepung tapioka dapat digunakan juga tepung lainnya seperti tepung talas bentul. Melihat potensi yang dimiliki talas, maka talas dapat dibuat tepung yang nantinya akan diaplikasikan sebagai bahan pengisi dalam pembuatan bakso. Pengolahan talas menjadi tepung sangat potensial sebagai diversifikasi pangan sehingga talas lebih berdaya guna, keberadaannya juga dapat mengatasi kerawanan pangan. Dengan adanya tepung talas, dapat menambah kreasi

bahan pangan dalam makanan dan dapat dimanfaatkan bagi masyarakat. Tepung talas bentul dapat memperbaiki tekstur, menurunkan penyusutan akibat pemasakan, meningkatkan daya ikat air dan memperpanjang daya simpan bakso ayam.

Talas bentul (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) merupakan salah satu jenis ubi-ubian yang banyak tersebar di Indonesia namun pemanfaatannya cukup minim. Menurut Nurbaya (2013) pada tahun 2011 melalui pelaksanaan kegiatan area pangan alternatif, jumlah produktifitas talas bentul dari beberapa negara adalah 661 kwintal/hektar. Di bagian Jawa Timur, ubi bentul banyak dijumpai salah satunya di kota Malang. Talas bentul memiliki potensi untuk dapat digunakan sebagai bahan baku tepung-tepungan karena memiliki kandungan pati yang tinggi, yaitu sekitar 7-80%. Rendemen yang dihasilkan pun juga cukup tinggi, yaitu mencapai 28,7% (Syarif dan Estiasih, 2013). Talas bentul mengandung beberapa senyawa bioaktif yang bermanfaat bagi kesehatan diantaranya, dioscorin, diosgenin, dan polisakarida larut air (Harijono, 2012).

Dalam penelitian sebelumnya, tepung talas digunakan sebagai bahan pengisi untuk mensubstitusi tepung tapioka pada pembuatan bakso ayam yang dapat memperbaiki tekstur, menurunkan penyusutan, akibat pemasakan, meningkatkan daya ikat air dan memperpanjang daya simpan bakso ayam. Didapat hasil penelitian semakin tinggi kadar protein dalam bahan makanan maka akan meningkatkan daya ikat air, ketersediaan air yang diperlukan untuk pertumbuhan mikroorganisme pun semakin berkurang, sehingga akan memperpanjang daya simpan bakso ayam.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut;

1. Menganalisis interaksi tepung tapioka dan tepung ubi talas terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso goreng.
2. Mengetahui pengaruh tiap faktor pada pembuatan bakso goreng substitusi tepung talas bentul.

1.3 Hipotesis

Penelitian ini mempunyai hipotesis yaitu sebagai berikut:

1. Diduga terdapat interaksi tepung tapioka dan tepung ubi talas terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik bakso goreng.
2. Didapat pengaruh tiap faktor pada pembuatan bakso goreng substitusi tepung talas bentul

